

CENS 25 de Mayo Oscar H. Otiñano – 3° año, 1° división – Agroindustrial

Escuela: CENS 25 de Mayo, Oscar H. Otiñano

Profesores: Rubio José Luis

Cursos: 3° año 1° división

Espacio curricular: Agroindustrial

Guía N° 3

Tema: El proceso de vinificación (vino blanco).

Actividades a realizar desde 20 de abril al 30 de abril de 2020.

Continuar el trabajo de vinificación (vino blanco).

Trabajo complementario de la Guía 2, en este encontraras muchas palabras nuevas, que quizás no reconozcas, pero muchas las habrás escuchado alguna vez, escríbelas en la carpeta como GLOSARIO y averigua su significado, te ayudará a comprender el proceso de vinificación y realizar el trabajo formal, además te servirá para el trabajo siguiente de vino Tinto de la Guía N° 4.

Actividades:

Realizar un glosario con las palabras específicas de vinificación: (son muchas): algunas de ellas son: escobajo, hollejos, orujos, mosto, fermentación alcohólica, fermentación maloláctica, remosteadado, trasiego, borras, vino flor, vino prensa, sombrero (para vino tinto), picado del vino, y varias otras que encuentres.

Director: González Alfredo.